

Marcipankugler med lakrids og pernod

18 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Jul

Ingredienser

200 g marcipan

1 tsk. flormelis

3 spsk. lakridspulver

3 tsk. pernod

175 g hvid chokolade

Pynt: Lakridspulver

Beskrivelse

Ælt marcipanen med flormelis og lakridspulver. Ælt derefter pernod i. Tril marcipanen til små kugler.

Temperering af chokolade:

Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet.

Vend marcipankuglerne i den smeltede chokolade og sæt dem på bagepapir. Pynt med lidt lakridspulver. Stil kuglerne i køleskabet til næste dag, for at smagen kan udvikle sig.